

RAICILLA LA XAMANA



San Sebastian del Oeste
MÉXICO



DESTILERÍA

Es una raicilla artesanal de montaña, que ofrece en cada sorbo un tributo a la Madre Tierra, a sus elementos, a sus tiempos y ritmos; a la Vida y a las manos que intervienen en cada proceso.

PROCESO

Destilación doble, en alambique de acero inoxidable y serpentín de cobre, con proceso artesanal

NOTAS DE CATA

Esta raicilla ofrece aromas y sabores suaves de esencia floral, cítrica, frutal, amable.
Ideal para degustarse sola por su gran calidad pero perfecta también para la mixología.



Destilería
La Xamana



Maestro Raicillero
Tacho Guzman



Producto Primario:
Maximiliana



Grados de Alcohol:
40% Vol.

